



## EMPFEHLUNG

### BAO BUN SPECIAL

Bao Buns sind fluffige Hefeteilchen, die über heißem Wasser gedämpft und so zu perfekt fluffigen Asia Burger Brötchen werden.

#### **BEEF TATAR BAO ASIA STYLE**

zwei Bao Buns mit Rindertatar roh mariniert mit Ingwer, Chili & Teriyakisoße, Salzgurke, Radieschen, Wasabimayo, Kresse, Sesam & Frühlauch

15.90

A,D,F,I,L,M

#### **CRISPY GARNELEN BAO**

zwei Bao Buns mit gebackener Garnele, Chilimayo, Wakame, Chlli, Teriyakisoße, Tapioka & Koriander

15.90

A,D,F,I,M

#### **PULLED PORK BUN**

zwei Bao Buns mit gezupftem Schweinefleisch in BBQ-Teriyakisoße mit Gewürzgurke, Jalapeños & Frühlauch

14.90

2,3,D,E,F,I,M

#### **PULLED DUCK**

gezupftes Entenfleisch in Soja- Chilisauce dazu gepickelter Kürbis & Orangen- Teriyakimajo

15.90

#### **ADD ON**

Sweet Fries mit Limonendip<sup>D</sup> 6.50 | 8.00

+ Speck und Ahornsirup<sup>2,3</sup> 1.50

+ Trüffelöl und italienischem Hartkäse<sup>D</sup> 2.50



## STARTER

### ANTIPASTI TELLER

gegrilltes & mariniertes Gemüse, gefüllte Minipaprika, Kalamata Oliven, Rucola,  
Spieß von Kirschtomate & Babymozzarella,  
Crostini mit Basilikumfrischkäse & Tomate, dazu Aioli

A,D,G,I,K,L

16.90

mit Serranoschinken, gegrillte Chorizowurst,  
Dattel im Speckjacket & Milanosalami  
oder

Büffelmozzarella

2,3,A,D

+6.90

### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Jordan-Olivenöl, Balsamicoperlen, Rucola,  
Zitrone & Hobel vom italienischen Hartkäse

2,5,A,D,G,L

15.90

### BRUSCHETTA

geröstetes Ciabattabrot klassisch belegt  
mit Tomate, Zwiebel, Basilikum & gezupftem Büffelmozzarella

D,G,I,L,K

10.90

### SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln,  
Kalamata Oliven & frischen Kräutern,  
dazu Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette & geröstetem Ciabatta

D,G,L,K

11.90

### ROTE ZIEGE

Rote Bete-Carpaccio mit Apfel-Chilli-Vinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse,  
gemischten Kernen & Babysalat

G,K,L

13.90

### VITELLO TONNATO

rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Zitronen-Mayonnaise,  
rohem Sashimi-Thunfisch, Kapern & Rucola

A,B,D,G,L

15.90



## ASIAN-CORNER

### WASABI-TUNA-SALAD

Babyleaf-Salat mit grünem Spargel, Radieschen & Avocado  
in Wasabi-Vinaigrette  
mit Slices vom kurzgebratenem Yellow Fin Tuna im Sesammantel

1,B,F,G,I,L,M

16.90

### TUNA TATAR

Chopped Yellow Fin Tuna mit Teriyakisauce, Ingwer, Limette & Koriander  
an Avocadocreame, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shiso Kresse

B,F,G,I,M,L

16.90

### TEMPURA PRAWNS

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken  
an Kartoffelpüree mit Limette & Chilli alla Causa Amarilla,  
roten Zwiebel & Koriander, Teriyakisauce & Chilli- & Wasabi-Emulsion

A,C,D,F,I,M

18.90

### CALIFORNIA SASHIMI

geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame  
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch,  
Shisokresse & Sesam

A,B,D,F,I,M

14.90

### BEEF TATAKI

von der Flamme geküsstes Rinderfilet -rare-  
an Avocado-Mango-Salat, Ponzu Sauce, brauner Butter,  
Granatapfelkernen, Chilli, Koriander & Sesam

D,F,I,M

18.90



## SALATE

### INSALATA MISTA

gemischte Blattsalate der Saison  
mit Karottenraspel, Gurke, Tomate, Radieschen, Granatapfelkernen,  
gerösteten Sonnenblumenkernen & Croûtons  
in Balsamicodressing

D,G,I,L

8.50 | 10.50

### CAESAR SALAD

Römersalat mit Sardellen, Kapern, geröstetem Speck,  
Croûtons, Karottenraspel & italienischem Grana Padano  
in Caesardressing

2,3,A,B,D,I,L

9.50 | 12.50

### PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen

+6.50

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen<sup>C</sup>

+9.90

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.90

mit Falafeln<sup>I</sup>

+5.90

mit Büffelmozzarella<sup>D</sup>

+6.90

## SOUP

### KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer & Koriander<sup>E</sup>

7.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele<sup>C</sup>

+3.30

### SOUP OF THE DAY

immer anders, immer lecker

6.90



## MAIN DISH

### PASTA ARRABIATA

frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chilli, Paprika, frischen & getrockneten Tomaten, Jordan Oliven, frischer Rucola & Grana Padano

A,E,I,D

17.50

gegrillte Chorizo<sup>2,3</sup> +5.50 | Büffelmozzarella<sup>D</sup> +6.90 | 3 Garnelen<sup>C</sup> +9.50 |  
Hähnchenstreifen +6.50

### KÜRBIS RAVIOLI

in Orangenbuttersud mit Hokkaidokürbis & Kernen,  
frischem Babyspinat & Tomate

A,D,I

17.90

### MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Trüffelrahmsauce  
mit gebratenen Wald- & Wiesenpilzen, Kirschtomaten & Frühlauch

A,D,E,G,I,M

19.50

mit Rinderfiletstreifen

+6.50

### EXOTIC CHICKEN CURRY

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Kokos-Currysauce mit Mango, Banane,  
Zuckerschoten, Karotte und Koriander  
dazu Basmatireis & Mangochutney

E,F,K,M

18.90

### Q1 SPARERIBS

slow cooked Schweinerippchen in würziger BBQ-Sauce  
mit gegrilltem Maiskolben, Cole Slaw & Steakhouse Chips

3,A,D,F,L,M

24.90

### HERBSTLICHES VEGANES GEMÜSECURRY

Kürbis, Süßkartoffel, Karotten, Pastinaken, Kichererbsen, Rosenkohl,  
Zuckerschoten, in gelber Kokos-Currysauce mit gerösteten Kernen,  
gebackener Linsenfladen, Basmatireis, Apfelchutney

E,H,I,K,M

18.90

Falafel<sup>I</sup> +5.90 | 3 Garnelen<sup>C</sup> +9.50 | Hähnchenstreifen +6.50 |  
Veganes Plant Chicken +6.90



## MAIN DISH

### GESCHMORTE OCHSENBACKE

in Portweinsauce mit getrüffeltem Sellerie-Kartoffelpüree  
mit herbstlichem Wurzelgemüse, karamellisierten  
Balsamico-Zwiebeln & Selleriestroh

D,E,G,I,M

27.90

### WIENER SCHNITZEL

platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert, schwimmend ausgebacken,  
mit Zitrone, gebackenen Kapern, mit Quetschkartoffeln & Romanasalat  
in Zitronen-Joghurdressing

A,D,I

27.90

### GEGRILLTES LACHSFILET

an frischem Blattspinat mit halb getrockneten Tomaten & Koriandersamen  
dazu Kartoffelrösti mit Zitronenhollandaise & Chili-Koriandertopping

2,3,8,B,D,E,G,M

26.90

### GEBRATENES KABELJAUFILET IM SPECKMANTEL

auf Balsamico-Belugalinsen  
mit Kartoffelgratin & Dijonsensauce

A,B,D,G,I

26.90

### HIRSCHGULASCH

in kräftiger Rotweinsauce mit Wald- & Wiesenpilzen,  
geschmortem Wurzelgemüse & Rosenkohl, dazu Semmelknödel  
in brauner Butter & Preiselbeeren

A,D,E,G,I,M

24.50

### HALBE OLDENBURGER LANDENTE

knusprig aus dem Ofen mit Wildhonig-Teriyakilack, Apfel-Rotkohl,  
Kartoffelknödel in Pankocrunch & Rotwein-Entenjus

3,D,E,G,I,M

28.50



## GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

### Alle Steaks sind von Deutschen Premium Rindern

200 g HÜFTE .....	18.50
250 g RUMPSTEAK <b>MIT FETTRAND</b> .....	30.00
230 g SCHOTTISCH FLANK .....	26.00
300 g RIB EYE .....	33.00
200 g FILET .....	35.00
300 g+ DRY AGED RUMPSTEAK .....	40.00
300 g+DRY AGED ENTRECÔTE .....	40.00
450 g Tomahawk vom Duroc Schwein.....	25.00
<b>BAU DIR DEIN SURF AND TURF</b> in der Schale gebratene Black Tiger Garnele mit Kopf <sup>c</sup> oder gebratene Jakobsmuschel..... je 3.50 das Stück	

**FAMILY & FRIENDS PLATE** .....150.00

**2-4 PERSONEN**

300 g Dry Aged Rumpsteak | 300 g Dry Aged Entrecôte | 200 g Rinderfilet  
Tranchiert für die Tischmitte, dazu 1/2 Pfund Black Tiger Garnelen  
2 Saucen & 4 Accessoires nach Wahl

**Q1 BURGER<sup>1,A,I,L</sup>** .....16.50  
gegrilltes Beef mit Cheddar | Homestyle Burger Bun | Tomate | Salat | Gewürzgurke |  
gebratenen Zwiebeln | Q1 Burgersauce

**FRESH & SPICY BURGER<sup>1,A,I,D,L</sup>** .....17.90  
gegrilltes Beef | Homestyle Burger Bun | Avocado | Rote Zwiebeln | Tomate | Salat |  
Gewürzgurke | Cheddar | Tomatensalsa | Jalapenos | Lemoncreme | Koriander

**ZICKENBURGER<sup>A,D,G,I</sup>** .....17.90  
gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse | Apfel-Feigenchutney | Brioche Bun |  
Zwiebel | Tomate | Rucola | Preiselbeercreme

**PULLED PORK BURGER<sup>2,3,A,D,E,I,M</sup>** .....16.50  
gezupftes saftiges Schweinefleisch in BBQ-Teriyakisauce | Coleslaw |  
Homestyle Bun | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Burgersauce

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem  
Jackfruit-Patty möglich

**PIMP YOUR BURGER**

Crispy Bacon<sup>2,3</sup> +1.50 | Cheddar<sup>1</sup> +1.50 | Double Beef +6.00

Stellen Sie sich Ihre Beilagen nach eigenen Wünschen  
aus unseren Accessoires zusammen



## GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips .....	5.00   7.00
mit Ketchup & Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	
Sweet Fries .....	6.50   8.00
mit Limonendip <sup>D</sup>	
mit Speck und Ahornsirup <sup>2,3</sup>	+1.50
mit Trüffelöl und italienischem Hartkäse <sup>D</sup>	+2.50
Kartoffegratin .....	4.50
mit Mozzarella	
Rosmarin-Quetschkartoffel <sup>D</sup> .....	4.50
mit Sour Cream	
Kartoffelpüree getrüffelt <sup>D</sup> .....	5.50
mit Öl	
Kartoffelpüree <sup>D</sup> .....	4.50
mit Butter & Kräutern	
Grillgemüse.....	5.00
Champignons .....	4.50
mit Speck <sup>2,3</sup> & Zwiebel	
Grüner Spargel.....	6.50
gegrillt	
Frischer Blattspinat.....	4.90
mit Cherrytomaten	
Kräuterbutter <sup>D</sup> .....	2.00
Barolojus <sup>5,E,G,M</sup> .....	3.50
Hollandaise mit Zitrone <sup>A,D,G</sup> .....	2.50





## FINALE

### TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso & Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecreme & Kakaohaube  
dazu Amarettinieis

A,D,I,K

10.50

### NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden  
an Himbeercoulis & Pistazien

A,D,I,K

10.50

### TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

mit Pflaumen-Rum Eis

A,D,G,K

9.90

### SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

dazu Eierlikör-Vanille-Espuma, Bananeneis und Crunch

A,D,I,K

9.90

### DESSERTVARIATION

-Streifzug durch unsere Patisserie-

7,A,D,I,K

19,50

Q